

# BEGIJSKIE Słodowe DUBBEL

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **11.8**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.3 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **26.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	8 kg (74.8%)	85 %	7
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (9.3%)	80 %	45
Ziarno	Carabelge	1 kg (9.3%)	80 %	30
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (0.9%)	79 %	45
Cukier	Cukier kandyzowany biały	0.6 kg (5.6%)	100 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Minstrel	30 g	15 min	4.2 %
Gotowanie	Minstrel	20 g	1 min	4.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew Abbaye (Safbrew BE-256)	Ale	Suche	23 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	koledra	10 g	Gotowanie	15 min